



EL
HI
TOLEDO

HACIENDA
DEL CARDENAL

Menús Grupos

2018

Navidad



Navidad HdC

Cada año, la Hacienda del Cardenal prepara con más ilusión la experiencia gastronómica deseada por todos los comensales en Navidad.

Esta carta de menús, quiere acercar a las empresas, grupos, amigos, familias... la oportunidad de celebrar en buena compañía y en torno a la mesa, como hemos hecho toda la vida.

Nuestro hotel, al igual que el Restaurante, goza de una ubicación excepcional en la ciudad, y dispone de 27 habitaciones, si desea conocer la disponibilidad y hacer una reserva, puede contactar directamente con recepción en: hotel@haciendadelcardenal.com

Durante estas Fiestas y todo el 2019, salud, alegría y prosperidad para todos los clientes de La Hacienda del Cardenal.



Reservas

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)
restaurante@haciendadelcardenal.com
eventos@haciendadelcardenal.com

www.haciendadelcardenal.com

Menú Incienso

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Saquitos de bogavante

Tempura de berenjenas con miel de caña

Tabla manchega (cecina, lomo Ibérico y queso Manchego)

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún

Croquetas cremosas de boletus

Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos

Brocheta de langostino Riz

Foie micuit

Solomillo de ternera con patata gajo y salsa Ideazábal (180gr.)

Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Tarta fina de manzana con helado de canela

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Tarta de queso con coulis de fresas

Fruta de temporada

Café o infusión

Bodega

Cune verdejo (D.O. Rueda)

Cune Roble (D.O. Ribera del Duero)

Agua mineral

Suplemento de cervezas y refrescos durante el servicio (3,50 € IVA incluido por persona)

35€ IVA INCLUIDO

Menú Mirra

Entrantes a compartir: (A elegir 4 de la lista)

Saquitos de bogavante
Tempura de berenjenas con miel de caña
Tabla manchega (cecina, lomo Ibérico y queso Manchego)
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
Croquetas cremosas de boletus
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Brocheta de langostino Riz
Foie micuit

Principal a elegir entre:

Cochinillo al horno de leña acompañado de patatas doradas
O
Esturión con suave escabeche de mostaza y su guarnición

Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Tarta fina de manzana con helado de canela
Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Tarta de queso con coulis de fresas
Fruta de temporada

Café o infusión con dulces Navideños

Cune Verdejo (Rueda)
Cune Crianza (D.O.C Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa

45€ IVA INCLUIDO

Menú Oro

Entrantes a compartir:

(A elegir 4 de la lista)

Saquitos de bogavante
Tempura de berenjenas con miel de caña
Tabla manchega (cecina, lomo Ibérico y queso Manchego)
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
Croquetas cremosas de boletus
Ensalada de perdiz escabechada y frutos rojos
Brocheta de langostino Riz
Foie micuit

Brocheta de rape con salsa Mery

Sorbete de mojito

Principal a elegir entre:

Cordero asado en horno de leña con patatas doradas
O
Cochinillo asado en horno de leña con patatas doradas
O
Entrecot de vaca trinchado y su guarnición (350 gr.)
O
Bacalao con crema de puerros y cebolla crujiente

Postre a elegir entre (para todo el grupo el mismo):

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Tarta de queso con coulis de fresas
Cremoso de chocolate con leche y sorbete de naranja sanguina
Frutas de temporada

Café o infusión con dulces Navideños

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Murrieta Reserva (D.O.C Rioja)
Agua mineral, cervezas y refrescos (durante el servicio)
Licores de la casa

60€ IVA INCLUIDO



Información adicional

Estos menús, **se servirán a mesa completa** y siempre a partir de 8 adultos.

El número de comensales definitivo y mínimo a facturar, se confirmará 2 días laborables antes del evento mediante correo electrónico.

En los menús con opción a 2 platos principales, será necesaria la confirmación de la cantidad de cada uno de ellos (**facilitar el segundo plato por cada comensal**) 3 días laborables antes del evento.

Podemos ofrecer alternativas a celíacos, vegetarianos y otras alergias o necesidades alimenticias. Rogamos comuniquen con antelación este tipo de cambios a nuestro equipo de eventos.

Para ampliar esta información y comentar más detalles sobre su evento le rogamos reserve cita o contacte por email o teléfono. Nuestro horario es de lunes a viernes de 10.00h a 18.30h.

Muchas gracias por su interés y esperamos que disfruten en la Hacienda del Cardenal esta Navidad.

Información y reservas en:

925 22 08 62 (Ext. 2 Restaurante)

restaurante@haciendadelcardenal.com

eventos@haciendadelcardenal.com



HACIENDA
DEL CARDENAL

www.haciendadelcardenal.com